

# 駿府本山

# お茶壺道中行列

# 口切りの儀



江戸時代、大御所徳川家康公の命により春（新茶の時期）に茶壺にお茶を詰め、夏の間、冷涼な井川大日峠の「お茶壺屋敷」で保管・熟成させ、秋に茶壺からお茶を取り出し口切りの茶会に供された。この故事にならって、当委員会ではイベントを開催しています。



## ◆10月22日日◆

### 一、蔵出しの儀・安全祈願式

とき 午前8時～8時30分  
ところ 井川大日峠『お茶蔵』

### 二、お茶壺道中行列(雨天中止)

とき 午前10時～正午  
ところ 静岡市街地(静岡茶市場～駿府城公園)

### 三、献茶奉告祭・口切りの儀

とき 午後2時～3時  
ところ 久能山東照宮 拝殿



# 熟成本山茶とは…

■熟成本山茶の原料となる「静岡本山茶」は、安倍川流域及び藁科川流域のそれぞれの周辺を含む中山間部(地域)で栽培製造されたお茶の総称です。

## 【熟成本山茶のできるまで】

### ①茶摘み・製造 4月下旬～

本山茶産地で清々しい香りと旨みをたっぷり含んだ一番茶が摘み取られます。先人から受け継がれる高い製茶技術により本山茶が製造されます。



### ②茶詰めの儀 5月下旬

製造された本山茶を茶壺に入れ封印します。この儀式は「茶詰めの儀」と呼ばれ、この儀式の後、静岡市葵区井川の大日峠にあるお茶蔵に保管されます。



### ③熟成 5月下旬～10月下旬

お茶蔵のある井川は標高 1000m 以上の高地。壺に入れられた本山茶は、夏場の暑さを避けて、約半年間お茶蔵に保管されじっくりと熟成されます。



### ④お茶壺道中行列 10月下旬

夏を越して熟成したお茶は、籠に乗せられ静岡市街地を通り久能山東照宮へ届けられます。お茶壺を中心にお茶奉行やお茶姫に扮した人々が華やかな行列を繰り広げます。



### ⑤口切りの儀 10月下旬

家康公を奉る久能山東照宮に到着したお茶壺は、本殿にてその封が切られます。熟成本山茶の芳醇な香りが厳かな空間に広がります。

この口切りの儀を経て、いよいよ熟成本山茶が解禁となります！



## 第6回 静岡市お茶まつり

と き：平成29年10月29日(日)  
午前10時から午後4時  
ところ：青葉緑地B1～B5ブロック  
葵区呉服町2丁目地内  
詳細は「静岡市お茶の日」で検索

## 静岡市「お茶の日」啓発イベント 我流茶席

と き：平成29年11月1日(水)  
午前10時から午後2時  
ところ：静岡駅北口広場  
イベントスペース  
葵区黒金町地内

## 駿府本山秋のお茶まつり

と き：平成29年11月4日(土)～5日(日)  
原則 雨天決行  
午前10時から午後4時  
ところ：駿府城公園  
紅葉山庭園内茶室「雲海」

◆主催 駿府本山お茶まつり委員会

【構成団体】 静岡市農業協同組合、静岡茶商工業協同組合、井川観光協会、日本茶インストラクター協会静岡市支部、静岡本山茶研究会、静岡抹茶研究会、駿府本山お茶壺道中委員会、静岡市

◆協賛 静岡鉄道(株) 静岡茶市場

〈お問い合わせ先〉 駿府本山お茶まつり委員会 事務局 (静岡市農業協同組合 営農課内) ☎054-288-8440